

# Buffet Lunch ¥5,500

前菜・サラダ・ピッツァ・パスタ・メインディッシュ・デザートは  
ブッフェテーブルより、お好きな料理をお召し上がりください

*All you can eat appetizer, salad, pizza, pasta main dish and dessert  
from buffet table.*

## Salvatore Course ¥7,800

～ 本日の厳選食材おまかせコース～

### ANTIPASTO

高知県産鰹 ガスパチョ 夏野菜と新生姜のビネグレット

*Bonito, Gazpacho with Vegetables and Ginger Vinaigrette*

### ANTIPASTO

剣先烏賊と大麦のインサラータ 冷たい枝豆のエスプーマ

*Squid and Barley Salad with Cold Edamame Espuma*

### PIZZA

ピッツァ マルゲリータ

*Pizza Margherita*

### PRIMO

丹波黒どりのラグーソース ピチ サマートリュフ

*Pici with Chicken Ragu Sauce, Truffle*

### SECONDO

～ 4種類から1品お選びください～

*choose your favorite 1 maindish*

真鯛のヴァポーレ リゲーリア風魚介スープ “チュッピン”

*Steamed Sea Bream with Seafood Soup*

鹿児島黒豚 “やごろう豚” のオスティア風 新牛蒡 グリーンペッパーソース

*Grilled Pork with Spring Burdock and Green Pepper Sauce*

黒毛和牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース (+¥2,400)

*Wagyu Loin with Barolo Wine Sauce*

松坂牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース (+¥6,000)

*Matsusaka-beef Loin with Barolo Wine Sauce*

### DOLCE

瀬戸内檸檬のタルトシトロン 蔵王ヨーグルトのソルベ

*Lemon Tart with Yoghurt Sherbet*

### CAFFÈ

コーヒー または 紅茶

*Coffee or Tea*

※ 食材の産地情報については、店員におたずねください  
For information about ingredients, please ask our staff.